RÉSOLUTION OIV-OENO 491-2012

DÉTERMINATION DE L'ACTIVITÉ PECTINELYASE DANS LES PRÉPARATIONS ENZYMATIQUES - RÉVISION DE LA MONOGRAPHIE OIV/OENO 314/2009

L'ASSEMBLÉE GÉNÉRALE,

VU l'article 2 paragraphe 2 iv de l'Accord du 3 avril 2001 portant création de l'Organisation Internationale de la Vigne et du Vin,

AYANT PRIS CONNAISSANCE des travaux du groupe d'experts « Spécification des produits œnologiques »,

CONSIDÉRANT la résolution OIV-OENO 314-2009 adoptée par l'OIV,

DÉCIDE sur proposition de la Commission II « Œnologie » de modifier la résolution OIV-OENO 314-2009 publiée dans le Codex Œnologique International conformément aux modifications suivantes :

Détermination de l'activité pectinelyase dans les préparations enzymatiques

(activité PECTINELYASE)

EC. 4.2.2.10. – CAS nº. 9033-35-6)

(OIV/OENO 314/2009)

Spécifications générales

Ces enzymes sont généralement présentes parmi d'autres activités au sein de complexes enzymatiques. Sauf indication contraire, les spécifications doivent être conformes à la résolution Oeno 365-2009 relative aux spécifications générales des préparations enzymatiques qui figure dans le Codex Œnologique International.

1. Origine

Référence est faite au paragraphe 5 « Sources d'enzymes et milieux de fermentation » de la monographie générale sur les préparations enzymatiques.

Les préparations enzymatiques contenant ces activités sont produites par fermentations directes de, par exemple, Aspergillus niger.

Exemplaire certifié conforme Izmir, 22 juin 2012
Le Directeur Général de l'OIV
Secrétaire de l'Assemblée Générale
Frederico CASTELLUCCI

© OIV 2012

2. Domaines d'applications

Référence est faite au Code International des Pratiques Œnologiques, OENO 11/04 ; 12/04 ; 13/04 ; 14/04 et 15/04.

Ces activités enzymatiques sont utilisées pour favoriser la macération du raisin et l'extraction du jus de raisin, pour aider à la clarification des moûts et des vins, ainsi que pour améliorer leur filtrabilité.

Les points suivants sont maintenus inchangés :

3. Principe
4. Appareillage
5. Produits
6. Solutions
7. Préparation de l'échantillon
8. Mode opératoire
9. Calculs
10. Caractéristiques de la méthode
11. Références bibliographiques

Exemplaire certifié conforme Izmir, 22 juin 2012
Le Directeur Général de l'OIV
Secrétaire de l'Assemblée Générale
Frederico CASTELLUCCI

© OIV 2012